

TRALCIO ROSSO

Colli di Scandiano e di Canossa
Lambrusco Grasparossa DOP



DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP rosso, secco, frizzante
ALCOL	11% vol.
UVAGGIO	Lambrusco Grasparossa 100%
AREA DI PRODUZIONE	Vigneti posti nelle colline reggiane
TERRENO	Di medio impasto, tendente all'argilloso con buona dotazione di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	metà - fine settembre
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• In rosso, con macerazione• Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata• Rifermentazione con metodo Charmat• Imbottigliamento isobarico con microfiltrazione
COLORE	Rosso porpora intenso, orlato di fucsia
SPUMA	Rossa, persistente
PROFUMO	Ampio, persistente, armonico, di frutta rossa e floreale (viola)
SAPORE	Secco, molto tannico, persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Piatti della tradizione emiliana, paste ripiene, zampone e cotechino
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L
CODICE EAN	 8 053904 450114

AZIENDA  AGRICOLA
Reggiana

Via E. Zacconi 22/a/b/6
42020 Borzano di Albinea (RE)
Tel +39 0522/591129
info@aziendagricolareggiana.com
www.aziendagricolareggiana.com